

MAXIBENT G

Bentonite deproteinizzante e chiarificante.

CARATTERISTICHE

Maxibent G combina una buona azione chiarificante a un'alta capacità deproteinizzante.

Il suo formato granulato, oltre a facilitare la dispersione e la reidratazione, garantisce l'assenza di polvere.

APPLICAZIONE

Maxibent G può essere utilizzato in qualsiasi tipo di vino.

Se ne consiglia l'uso nelle chiarifiche in cui si vuole rafforzare la capacità di assorbimento di proteine con agenti supplementari, come il gel di silice o il tannino enologico.

COMPOSIZIONE

Bentonite granulata, attivata con sodio.

DOSE

<i>Eliminazione di proteine</i>	40 – 80 g/hl
<i>Chiarifica</i>	10 – 40 g/hl

Attenzione: Si consiglia di realizzare prove di laboratorio per determinare la dose ottima da utilizzare, dato che dipende fondamentalmente dalle caratteristiche specifiche di ogni vino.

MODALITA' DI UTILIZZO

1. Versare **Maxibent G** in acqua in proporzione 1:10, agitando energicamente per garantire una buona dispersione.
2. Lasciare che la bentonite si gonfi per 4- 6 ore.
3. Mescolare nuovamente.
4. Aggiungere la sospensione al vino e omogeneizzare.

ASPETTO FISICO

Granulato di colore beige.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg e 25 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 409 (rev.2)

Umidità [%]	< 15
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 2
Fe [mg/kg]	< 600
Al [g/Kg]	< 2,5
Ca + Mg [meq/100 g.]	< 100
Na [g/Kg]	< 35

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originaria in luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 5 anni dalla confezione.

R.G.S.A: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.